

# OvenRite®

*Cocina de confianza*



## Film dual horneable

El film dual horneable OvenRite® aporta varios beneficios a los consumidores, minoristas, procesadores y proveedores de servicios gastronómicos con una cocción de calidad, segura y práctica con films de gran transparencia, brillo y robustez.

La capacidad dual de horneado (horno convencional y microondas) del film OvenRite® permite una gran flexibilidad en su cocción al poder ser utilizado en procesos Sous-Vide (vacío slow cooking).

Los films OvenRite® tiene una amplia ventana de procesamiento que facilita su uso en máquinas de termoformado estándares.

Los films OvenRite® aportan confianza en la cocina en un envase práctico.

En Europa, Bemis es líder de mercado en ofrecer soluciones de valor añadido en envase flexible, especialmente para el sector cárnico y quesero. Nuestra amplia gama de soluciones innovadoras ayuda a nuestros clientes (procesadores líderes, minoristas y propietarios de marcas) a hacer crecer su negocio mediante la utilización de nuestros films: OvenRite®, films de uso seguro en el horno, la alternativa de papel Paper-Like™, la eficiencia industrial de nuestras bolsas retráctiles ClearShield™ PRO para el envasado de productos con hueso o el film especial de termosellado Opalen™. Con centros de I+D globales, técnicas de impresión de última generación, extrusión, capacidad de laminado y recubrimientos, y dedicados equipos profesionales, nos aseguramos un servicio de clase mundial.

Bemis Company Inc. es líder global de embalaje flexible en todo el mundo. Con oficinas centrales en Neenah, Wisconsin, Bemis da trabajo a aproximadamente 17.000 empleados.

# Cocción de calidad, práctica, segura y limpia

## Limpia

- Cocción “sin tocar”: evita la contaminación del producto, de las superficies de trabajo y del consumidor, con un producto preparado para ir directamente al horno, fresco o congelado.
- La cocción en el envase retiene los jugos y mantiene el horno y el microondas limpios.
- Film de tapa con abre fácil para facilitar la retirada del producto y evitar derrames.



## Práctica

- Producto preparado para utilizar directamente del punto de venta al horno.
- La cocción en el envase reduce los tiempos de cocinado.
- La cocción en el envase previene la sobrecocción, el secado y el sobre cocinado.
- Los jugos que se retienen en el envase (líquidos y salsas) pueden ser utilizados en procesos posteriores o ser desechados.
- El film de tapa pelable permite un fácil acceso al producto durante el ciclo de cocción o en su finalización.
- Adecuado para cocción Sous-Vide: los productos envasados pueden cocinarse mediante el proceso sous-vidé (cocción lenta, a baja temperatura) sin necesidad de volver a envasar el producto.

## PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS



## OvenRite® es atractivo para el consumidor actual

Las personas buscan soluciones de cocinado que les ahorren tiempo de un modo práctico y sencillo.



Fuente: ¿Necesidad de cambio? Nutrición y la crisis de obesidad de la nación, Kantar Worldpanel, 2013. Estudio interno de Bemis





## Segura

- Cumple con los requisitos para el contacto directo de los alimentos de la UE y de la FDA.
- Previene la contaminación del producto desde el punto de venta al plato y promueve una cocción de confianza sin miedo a dañar o resecar el producto.
- Los films son atractivos al tacto.

## CONSUMIDORES



## Calidad

- Films de alta transparencia, brillantes y robustos que mejoran la presentación del producto.
- El cocinado de la carne en su propio jugo hace que esta sea más tierna durante la cocción, adquiriendo mayor calidad, mejor acabado, textura y gusto.
- Mejora de la presentación de los cortes finales de carne.

## Una amplia gama de posibilidades

De la calidad del punto de venta hasta la conveniencia para los consumidores finales.

CARNE



AVES



PESCADO



FRESCO



CONGELADO



CONDIMENTADO



MARINADO



NATURAL



COCCIÓN  
ESTÁNDAR Y LENTA



ASADO



Film dual horneable para una comida higiénica, segura, rápida y sabrosa.

Una cocina más fácil para los consumidores y los profesionales del servicio de los alimentos



### Fabricantes

- Innovación para añadir valor
- Potencial para la reducción del envase
- No se requieren modificaciones especiales para utilizar con máquinas de termoformado estándares
- Adecuado para sous vide (cocción lenta) producto de valor añadido



### Marcas propias y venta al por menor

- Productos de valor añadido para nuevos mercados
- Films de alta transparencia, brillantes y robustos que mejoran la presentación del producto



### Consumidores y servicio de los alimentos

- Excelente calidad de cocción
- Limpio: menor limpieza del horno y de sus utensilios
- Ahorro: menor tiempo de cocción
- Práctico: fácil apertura y retirada del film
- Higiénico



¡Vea a OvenRite® en acción!

Más información en [www.bemis.com](http://www.bemis.com)

